

El Faisán

Harina blanca. no requiere gran tiempo de amasado, buen olor y buen sabor del pan.

Recomendado para:

Pan blanco molde, pan francés, pastelería fina, baguettes, especialidades etc.

Tipo de Proceso

Procesos poco mecanizados, y artesanal, para cocina.



Presentaciones

Unitaria 44 kg

Unitaria 10 kg